

martes 23 de abril de 2019

# Bodega "Nicomedes"

## Ruta del Mosto del Aljarafe en Santiponce

Bodeguita "Nicomedes" es uno de los establecimientos más emblemáticos y que mejor ha sabido guardar y poner en valor el mosto y la gastronomía tradicional del Aljarafe sevillano. En sus doce bocoyes de castaño, Nicomedes reinterpreta y fermenta el mosto pisado procedente de Bodegas Salado.

Oferta una carta de platos típicos de la comarca que maridan a la perfección con sus mostos. Famosas son sus tortillitas de bacalao, migas, habas con chorizo, carrillada en salsa, bacalao con tomate, migas, sangre encebollada, espinacas con garbanzos y especialidades de fines de semana, como el arroz, entre los que destaca el arroz con perdiz.

De tonalidad amarillo dorado, su mosto en nariz es, floral, de aroma sutil con notas a fruta blanca, aromas a fermentación y notas a madera. En boca es untuoso, punzante, térmico, astringencia y acidez agradable.

**Para completar la información, descarga la Guía Turística "Ruta del Mosto por el Aljarafe"**

